Istruzioni per l'uso

CUCINA

IT **GB**

Italiano, 1 English, 13

KN1G20S/I

Sommario

Installazione, 2-5
Posizionamento e livellamento
Collegamento elettrico
Collegamento gas
Adattamento a diversi tipi di gas
Dati tecnici
Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Descrizione dell'apparecchio, 6
Vista d'insieme
Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 7
Uso del piano cottura
Uso del forno
Tabella cottura in forno

Precauzioni e consigli, 10
Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 11
Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Manutenzione rubinetti gas
Assistenza Attiva 7 giorni su 7

INDESIT

Installazione

IT

! Č importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

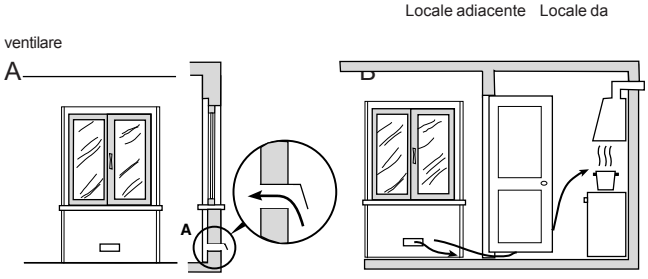
! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

Ventilazione dei locali

L'apparecchio puň essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata).
Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (*vedi figura A*).
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm^2 – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (*vedi figura B*) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.



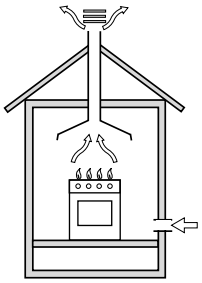
Apertura di ventilazione per l'aria comburente

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

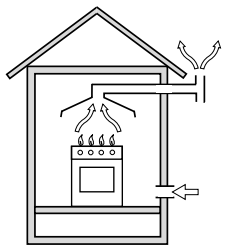
! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, č consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocitŕ di eventuali ventilatori.

Scarico dei fumi della combustione

Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (*vedi figure*).



Scarico direttamente all'esterno



Scarico tramite camino o canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)

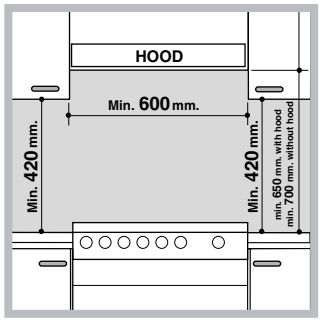
! I gas di petrolio liquefatti, piů pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciň i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.
I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello piů basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti
di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Posizionamento e livellamento

! Č possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

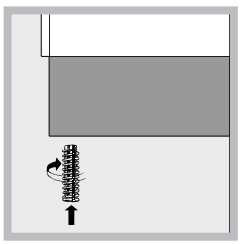
Per una corretta installazione:
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina č piů alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 200 mm dall'apparecchio;



• se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrŕ mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.

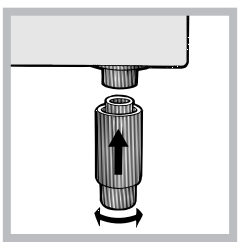
Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (*vedi figura*);

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.



Livellamento

Se č necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (*vedi figura*).



Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (*vedi tabella Dati tecnici*).
In caso di collegamento diretto alla rete č necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme NFC 15-100 (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:
- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilit qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas puň essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarŕ alimentato (vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario *vedi sotto*). Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti. Per facilitare l'allacciamento, l'alimentazione del gas č orientabile lateralmente*: invertire il portagomma per il collegamento con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta fornita in dotazione.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (*vedi sotto*).

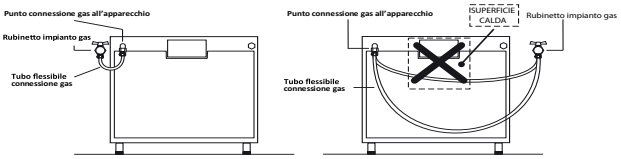
Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

Verificare che il tubo risponda alle norme UNI-CIG 7140. Il diametro interno del tubo deve essere: 8 mm per alimentazione con gas liquido; 13 mm per alimentazione con gas metano.

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:
- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremitŕ, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle norme UNI-CIG 7141.

! Se una o piů di queste condizioni non puň essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1

(apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (*vedi sotto*).



Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.
Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio č filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.

Controllo tenuta

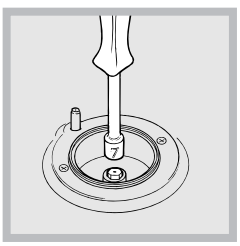
A installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento a diversi tipi di gas

Č possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale č predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

Adattamento del piano cottura

Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;



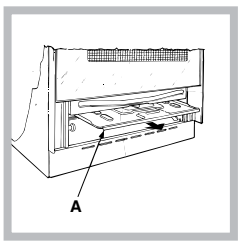
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (*vedi figura*), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (*vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli*);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:

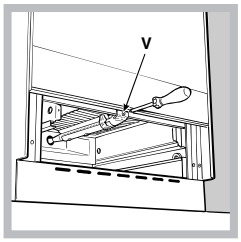
1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.
! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrŕ essere avvitata a fondo;
3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

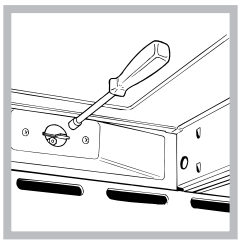
Adattamento del forno



Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno:
1. togliere il cassetto scaldavivande;
2. sfilare la protezione scorrevole A (*vedi figura*);



3. rimuovere il bruciatore del forno dopo aver svitato la vite V (*vedi figura*);
l' operazione viene facilitata togliendo la porta del forno.

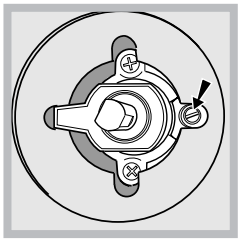


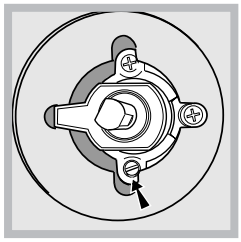
4. svitare l'ugello del bruciatore con l'apposita chiave a tubo per ugelli (*vedi figura*) o con una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (*vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli*).

Regolazione del minimo del bruciatore forno gas:

1. accendere il bruciatore (*vedi Avvio e Utilizzo*);
2. portare la manopola sulla posizione di minimo (MIN) dopo averla lasciato per 10 minuti circa in quella di massimo (MAX);
3. togliere la manopola;

4. agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del termostato (*vedi figure*) fino a ottenere una piccola fiamma regolare.

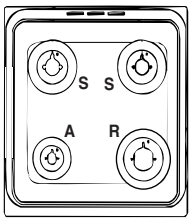




! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrŕ essere avvitata a fondo;

5. verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione MAX a quella MIN o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

Consigliamo di pulire il forno prima del suo primo utilizzo seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo "Manutenzione e cura".



KN1G20S/I

DATI TECNICI	
Dimensioni Forno HxLxP	34x39x38 cm
Volume	lt. 50
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondita cm 44 altezza cm 17
Tensione e frequenza di alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.
	Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 2009/142/EC del 29/06/09 (Gas) e successive modificazioni -93/68/EC del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
ENERGY LABEL e ECODESIGN	Regolamento (EU) No 65/2014 che integra la Direttiva 2010/30/EU. Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 15181 Norma EN 30-2-1

Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Table 1

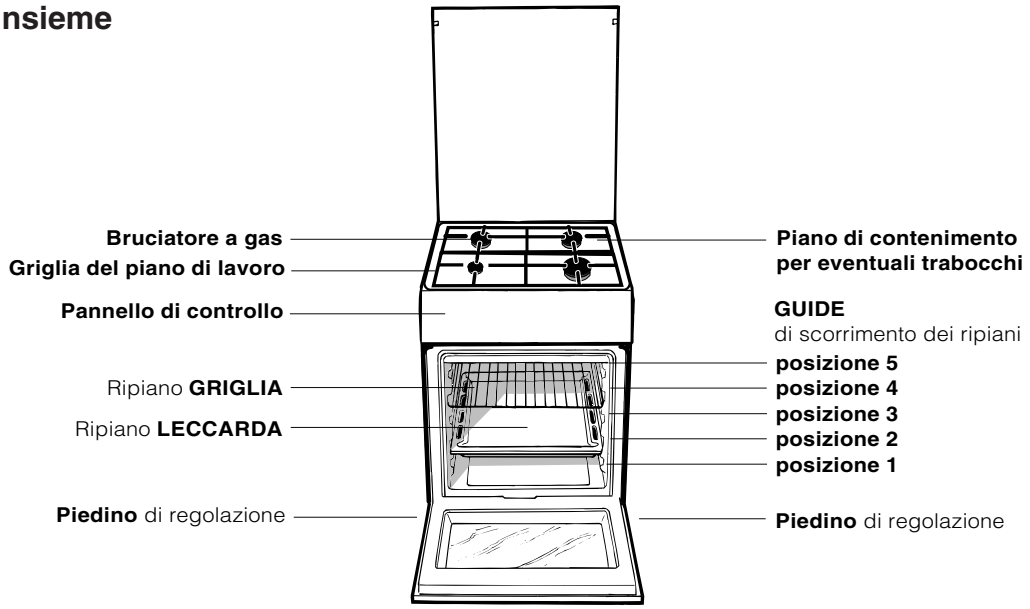
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas Liquido: By-Pass 1/100 (mm)	Gas Liquido: Ugello 1/100 (mm)	Gas Liquido: Portata* g/h ***	Gas Liquido: Portata* g/h **	Gas Naturale: Ugello 1/100 (mm)	Gas Naturale: Portata* l/h	Gas Naturale: Ugello 1/100 (mm)	Gas Naturale: Portata* l/h
		Nom.	Ridotta								
Rapido(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Semi rapido (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	103	181	118	181
Ausiliario (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	80	95
Forno	-	2.00	1.0	48/49	68	145	143	107	190	114	190
Pressione d'alimentazione	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

* A 15°C e 1013 mbar- gas secco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m^3

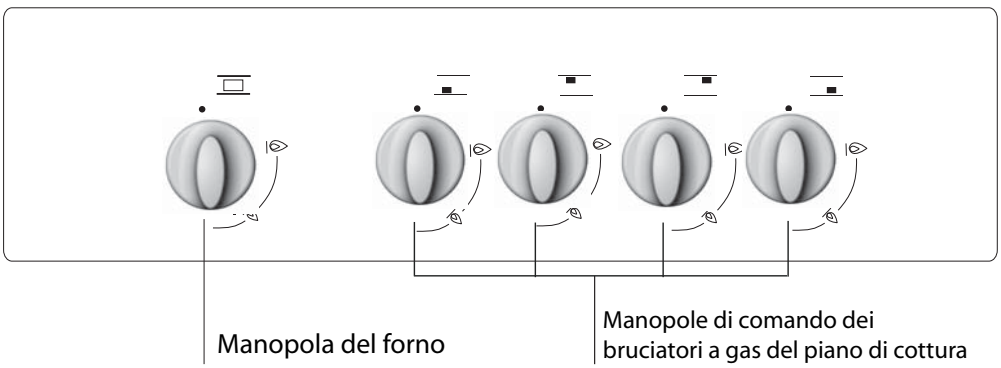
Descrizione dell’apparecchio

IT

Vista d’insieme



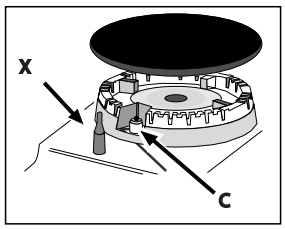
Pannello di controllo



Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori
In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE č indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato.
Per accendere un bruciatore del piano cottura:
1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima .
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo , sul massimo o su una posizione intermedia.

Se l'apparecchio č dotato di accensione elettronica* (*C*), prima premere il pulsante di accensione, identificato dal simbolo ☆, poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta.



Alcuni modelli sono dotati di accensione integrata all'interno della manopola, in questo caso č presente il dispositivo di accensione elettronica* (*vedi figura*) ma non il pulsante di accensione. E' sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Puň accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola piů a lungo.

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.
Se l'apparecchio č dotato di dispositivo di sicurezza* (X) per assenza di fiamma, tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 2-3 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola fino all'arresto •.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

Bruciatore	ř Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 – 26
Semi Rapido (S)	16 – 20
Ausiliario (A)	10 – 14

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

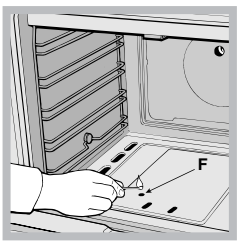
Uso del forno

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte č dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto. Utilizzate la posizione 1 del forno solo in caso di cotture con il girarrosto.

Accensione del forno



Per accendere il bruciatore del forno avvicinare al foro F (*vedi figura*) una fiamma o un accendigas, premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola FORNO fino a MAX.

Per ottenere la temperatura di cottura desiderata, ruotare in senso antiorario la manopola FORNO. Le posizioni MAX e MIN sono indicate sul pannello di controllo. La temperatura e' indicata sul termometro.

Se trascorsi 15 secondi il bruciatore non si č acceso, rilasciare la manopola, aprire la porta del forno e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

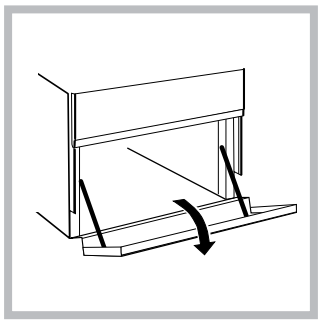
! Il forno č dotato di un dispositivo di sicurezza per cui č necessario tenere premuta la manopola FORNO per circa 6 secondi.*

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione del forno.

Luce del forno

La lampadina puň essere accesa in qualunque momento premendo il tasto LUCE DEL FORNO.

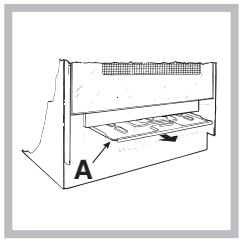
Vano inferiore

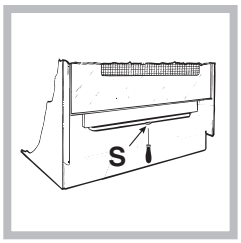


Sotto al forno č presente un vano che puo essere utilizzato per il deposito di accessori o casseruole. Per aprire lo sportello ruotarlo verso il basso (*vedi figura*).

! Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

! Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore.





Nei modelli cucina a gas c'č una protezione scorrevole A che serve a riparare il vano inferiore dal calore sviluppato dal bruciatore (*vedi figura*).

Per rimuovere la protezione scorrevole svitare la vite S (*vedi figura*). Per rimontarla, bloccarla con la vite S.

! Prima di usare il forno accertarsi che la protezione scorrevole sia fissata correttamente.

ATTENZIONE! Il coperchio in vetro puň frantumarsi se viene riscaldato. Spegnere tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.*Solo per i modelli con coperchio vetro.

Tabella cottura in forno

Cibi da cucinare	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani dal basso.	Temperatura (°C)	Preriscaldamento (min.)	Durata della cottura (min.)
Pasta					
Lasagne	2.5	4	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	4	200	10	40-50
Paste gratinate	2.5	4	200	10	40-50
Carne					
Vitello	1.7	3	200	10	85-90
Pollo	1.5	3	220	10	90-100
Anatra	1.8	3	200	10	100-110
Coniglio	2.0	3	200	10	70-80
Maiale	2.1	3	200	10	70-80
Agnello	1.8	3	200	10	90-95
Pesce					
Sgombro	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentice	1.5	3	180-200	10	40-50
Trota al cartoccio	1.0	3	180-200	10	4045
Pizza					
Napoletana	1.0	4	220	15	15-20
Dolci					
Biscotti	0.5	3	180	15	30-35
Crostate	1.1	3	180	15	30-35
Torte salate	1.0	3	180	15	45-50
Torte lievitate	1.0	3	165	15	35-40

N.B: i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali.

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio č stato progettato e costruito in conformitŕ alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- **Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.**
- L'apparecchio č stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio č riparato, perché č molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) □ da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non pu□ essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- Tenere lontani i bambini.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Evitare di chiudere il coperchio di vetro del piano cottura (presente su alcuni modelli) quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimitŕ dell'apparecchio quando esso č in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Quando l'apparecchio non č utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione • e che rubinetto del gas sia chiuso.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensě afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Non č previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacitŕ fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiaritŕ con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, cosě gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono e impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato č riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Si potranno consegnare gli elettrodomestici dismessi al servizio di raccolta pubblico, portarli presso le apposite aree comunali o, se previsto dalla legge nazionale in materia, renderli ai rivenditori contestualmente all'acquisto di nuovi prodotti di tipo equivalente.
  Tutti i principali produttori di elettrodomestici sono attivi nella creazione e gestione di sistemi di raccolta e smaltimento degli apparecchi dismessi.

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

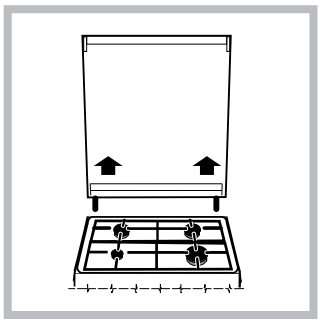
! Evitare l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, quali gli smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, č sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.
- Nelle cucine dotate di accensione elettronica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione elettronica e verificare che i fori di uscita del gas non siano ostruiti.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando č ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- L'acciaio inox puň rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.

Il coperchio

Nei modelli dotati di coperchio in vetro la pulizia si effettua con acqua tiepida. Evitare gli abrasivi.



Č possibile rimuovere il coperchio per facilitare la pulizia nella zona posteriore del piano cottura: aprirlo completamente e tirare verso l'alto (*vedi figura*).

! Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato piů vicino. Č consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo puň verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltŕ nella rotazione, pertanto sarŕ necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare.
- Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia
- Qualora si disponga di un contratto di fornitura elettrica a tempo, l'opzione "ritarda cottura" semplificherà il risparmio spostando il funzionamento nei periodi a tariffa ridotta.
- La base della pentola dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa,e le pentole in ebollizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere.
- Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.
- Usare pentole e padelle piatte
- Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7

In caso di necessitŕ d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.
Un operatore sarŕ a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato piů vicino al luogo da cui si chiama.
Č attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

COOKER

GB

IT Italiano, 1

GB **English,13**

KN1G20S/I

Contents

Installation, 14-18
Positioning and levelling
Electrical connections
Gas connection
Adapting to different types of gas
Technical data
Table of burner and nozzle specifications

Description of the appliance, 19
Overall view
Control panel

Start-up and use, 20-22
Using the hob
Using the oven
Oven cooking advice table

Precautions and tips, 23-24
Disposal
Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 25
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Gas tap maintenance
Assistance

INDESIT

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

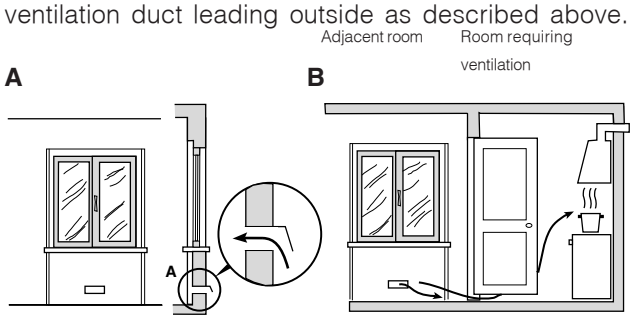
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



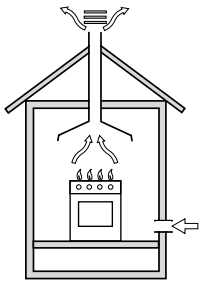
Ventilation opening for comburent air

Increase in the gap between the door and the flooring

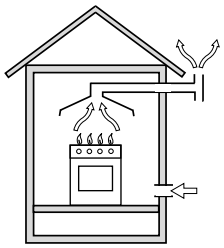
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or branched flue system reserved for cooking appliances)

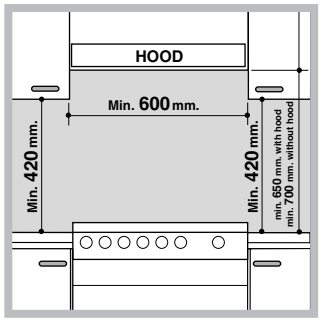
! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the
cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

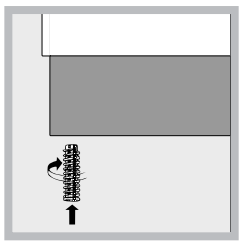
! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).

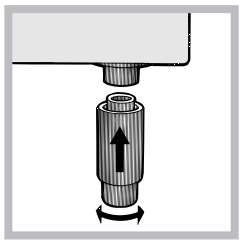


- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

* Only available in certain models

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

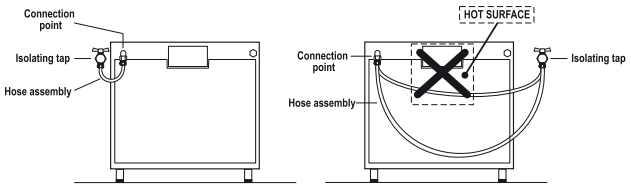
Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case *see below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (*see below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:
- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.



! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (*see below*).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the connection for leaks

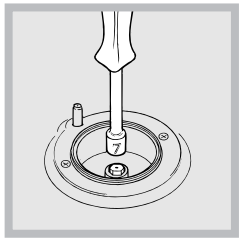
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



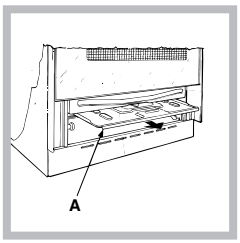
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas(*see Burner and nozzle specifications table*).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

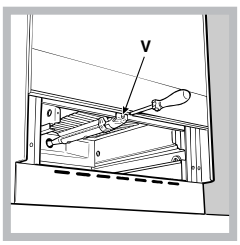
! The hob burners do not require primary air adjustment.

Adapting the oven

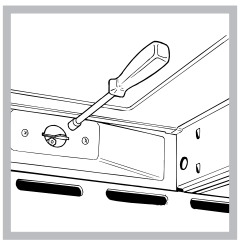
Replacing the oven burner nozzle:
1. Remove the oven compartment.



2. Slide out the protection panel A (*see diagram*).



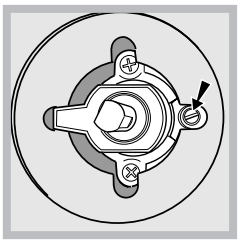
3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (*see figure*).
The whole operation will be made easier if the oven door is removed.

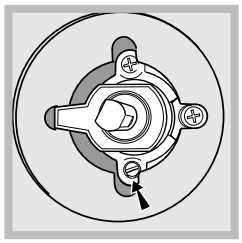


4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (*see figure*) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

Adjusting the gas oven burner's minimum setting:
1. Light the burner (*see Start-up and Use*).
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
3. Remove the knob.
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (*see figure*) until the flame is small but steady.

! If the appliance is connected to liquid gas, the adjustment screw must be fastened as tightly as possible.





5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

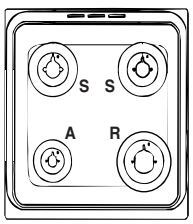
TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	34x39x 38 cm
Volume	50 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 17 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
CE 	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/396/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 15181. Standard EN 30-2-1

GB

Table of burner and nozzle specifications

Table 1				Liquid Gas				Natural Gas			
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100	Nozzle 1/100	Flow* g/h		Nozzle 1/100	Flow* l/h	Nozzle 1/100	Flow* l/h
		Nominal	Reduced	(mm)	(mm)	***	**	(mm)		(mm)	
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	103	181	118	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	80	95
Oven	-	2.00	1.0	48-49	68	145	143	107	190	114	183
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3

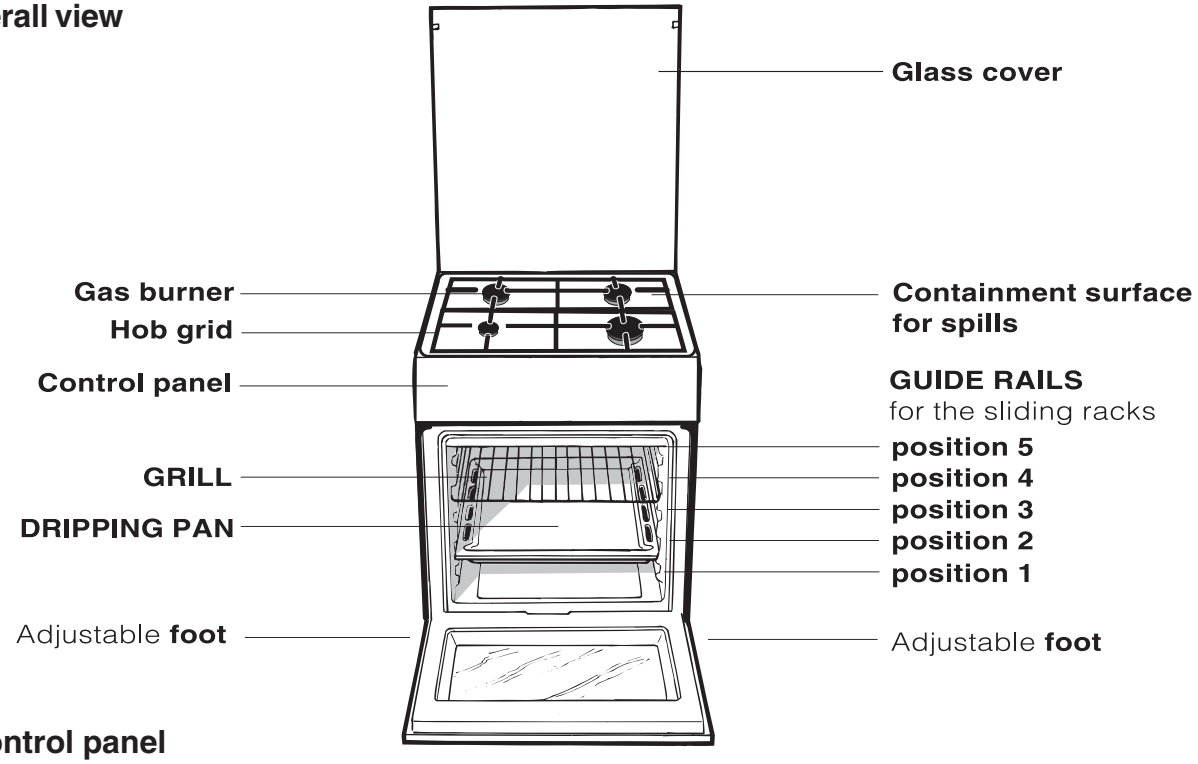


KN1G20S/I

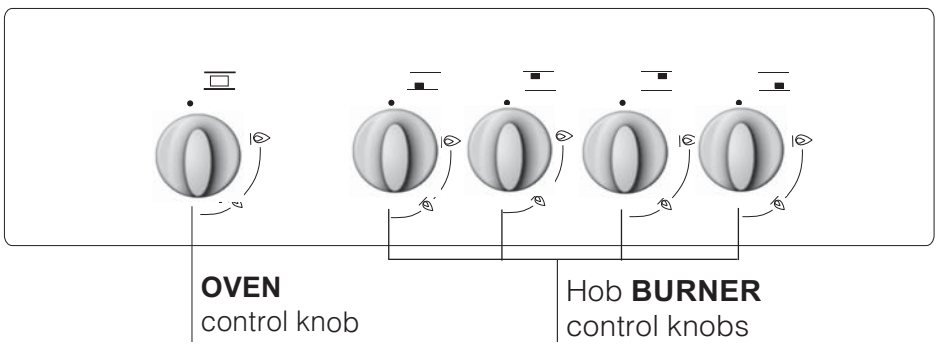
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel



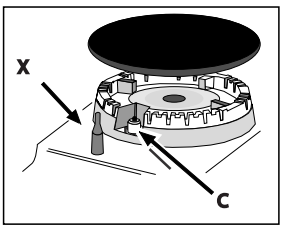
Start-up and use

GB

Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting.
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting, the maximum setting or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (*C*), press the ignition button, marked with the symbol ✯, then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit.
Several models are equipped with an ignition device which is built into the knob; in this case the electronic ignition device* is present (*see figure*) but the ignition button is not. Simply press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X), press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position •.

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	ř Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the “Burner and nozzle specifications”.

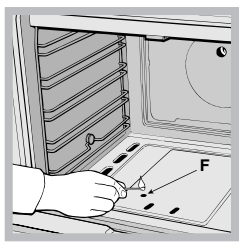
Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

Lighting the oven



To light the oven burner, bring a flame or gas lighter close to opening F (*see figure*) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the MAX position.

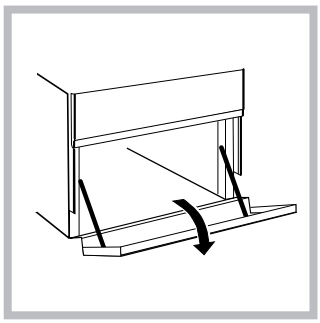
If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again.

! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the oven.

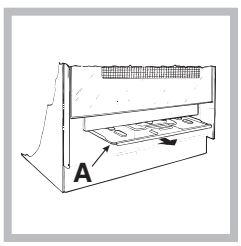
Lower compartment

There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (*see figure*).

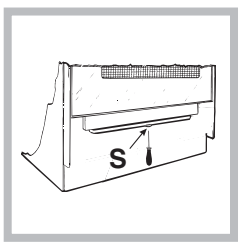


! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.



In gas cooker models, there is a sliding protection layer A that shields the lower compartment from the heat generated by the burner (*see figure*).



To remove the sliding protection remove the screw S (*see figure*). To replace it, lock it in place with the screw S.

! Before using the oven make sure that the sliding protection is fixed correctly.

WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.

Oven cooking advice table

Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Pasta					
Lasagne	2.5	4	10	210	60-75
Cannelloni	2.5	4	10	200	40-50
Gratin dishes	2.5	4	10	200	40-50
Meat					
Veal	1.7	3	10	200	85-90
Chicken	1.5	3	10	220	90-100
Duck	1.8	3	10	200	100-110
Rabbit	2	3	10	200	70-80
Pork	2.1	3	10	200	70-80
Lamb	1.8	3	10	200	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentex	1.5	3	10	180-200	40-50
Trout baked in foil	1	3	10	180-200	40-45
Pizza					
Neapolitan-style	1	4	15	220	15-20
Pies					
Biscuits	0.5	3	15	180	30-35
Tart	1.1	3	15	180	30-35
Savoury pies	1	3	15	180	45-50
Leavened cakes	1	3	15	165	35-40

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.
The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product.

All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Care and maintenance

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

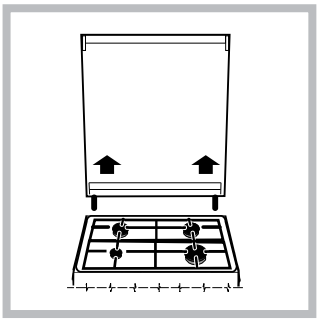
Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and the hob burners can be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

The cover



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products.
It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (*see figure*).

! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Assistance

Please have the following information handy:
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Indesit Company S.P.A.
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.indesit.com

0A2014- 195122607.00
XEROX FABRIANO